

Tourte de seigle

Levain liquide
Phil Levain



Seigle CRC®

N° 2101

Caramélisé, avec des notes de caramel et de fruit

Autres applications :

Pain au levain, tourte de seigle, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de seigle T85 : 5 kg

Farine de seigle T170 : 5 kg

Phil Levain Seigle CRC® : 1,2 kg

Pâte fermentée : 4 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 9,6 à 9,8 L

Méthode à 12% de dosage

Température de base : 125°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 3 minutes puis 3 minutes avec la pâte fermentée.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 2 minutes.
Spirale : 1 minute.

Température de la pâte : 35-40°C environ.

Pointage : pendant 60 minutes.

Division : en pâton de 500 g à 1,5 kg.

Façonnage : bouler légèrement puis mettre à l'envers dans des bannetons farinés.

Apprêt : 30 à 50 minutes à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner à 250°C puis cuire à 220°C pendant 45 à 90 minutes suivant la tailles des pièces. Bien sécher les pièces en fin de cuisson.